Язык Богов / рассказ

Category: Hekaýalar,Kitapcy
написано kitapcy | 24 января, 2025
Язык Богов / рассказ ЯЗЫК БОГОВ

Маленькая, грязная комнатка, с гримасой бешенства сдаваемая маленькой грязной гречанкой одному моему беззаботному знакомому.
Он слишком горд, чтобы признать отчаянное положение своих дел, но, зайдя к нему сегодня, я сразу увидал все признаки: вымытую собственными руками рубашку, сушившуюся на портрете Венизелоса [1], тарелку, на которой лежал кусок ужасающей жареной печенки, отложенный в качестве ужина, грязная закопченная керосинка с какой-то застывшей размазней в кастрюле.
Обитатель комнатки так углубился в чтение книги, что даже не заметил моего появления.
— Что ты сидишь, как сыч, — нос в книгу уткнул? Захлопывай книгу, пойдем на взморье на лодке кататься. Погода изумительная.
Поднял он от книги тяжелую голову, поглядел на меня ничего не видящими глазами и опять уставился в книгу.
— Ну, что ж ты?
— Сегодня не могу. Книжку читаю.
— Подумаешь, важность — книжка. Что это — откровение великого мыслителя, что ли?
— Подымай выше. Видишь, не могу оторваться.
— Поэма Эдгара По?
— Убирайся ты со своим По!
— Бешеная фантазия Гастона Леру? [2]
— Откровенно говоря, я не знаю, как эта книга называется: первые несколько листов оторваны. Знакомый газетчик дал.
— А с чего же начинается?
— А вот послушай: «Вообще на рынках, в лавках купить хороших, сытых, откормленных цыплят — большая редкость. Ежели хотите иметь хороших цыплят, то, купив их живыми, следует покормить их дома недельки две гречневой крупой, заваренной кипящим

молоком, и содержать всех в тесном месте, чтобы цыплята не бегали.
Но ежели хотите побаловать себя цыплятами на славу (тут голос моего приятеля дрогнул от волнения), то покормите их варенным на молоке рисом. Цыплята будут объедение. Белое, нежное, таящее во рту мясо с косточками, как хрящики. Правда, такое кормление молочным рисом обходится немало, три-четыре рубля».
Я проглотил слюну и нетерпеливо воскликнул:
— Постой, да ведь это простая поваренная книга!
— Простая? Нет, брат, не простая. Послушай-ка. «Главный подвоз рябчиков — вологодских и архангельских — начинается с установившегося зимнего пути. Лучшие сибирские рябчики — кедровики, т. е. питающиеся кедровыми орехами.
Когда выбираете дичь, она должна быть чиста, т. е. дробинки нигде не должно быть видно. Это тем особенно важно, что тогда, во время жарения жирной птицы сало и сок из ее ранок не вытекают, отчего она не высохнет и не потеряет во вкусе. Хороший рябчик должен быть: бел, сыт, т. е. мясист. Аромат его приятно-смолистый».
— Ну, так едем, что ли. Мария Григорьевна тоже едет.
— Мария Григорьевна? Ага… А ты вот это послушай: «Бывают случаи, когда люди самые опытные ошибаются в выборе рыбы. Да еще как ошибаются-то. Плавают, например, в садке или окаренке две стерляди: рост у них — правильнее, мера — одинаковый, обе толстые, брюшко у обеих желтое, обе без игры, яловые, что вкусней. Вы просите подрезать рыб снизу, к наростнику, т. е. к хвосту. Подрезали обеих, и обе — как желток, жир — червонное золото. Чего еще требовать? Как еще пробовать? Между тем, за столом оказывается, что одна из стерлядей — удивительная, нежная, тает во рту; другая — так себе, грубая, вялая, твердоватая, да и жиру в ней, оказывается, мало: весь он остался в рассоле, в котором варилась стерлядь, и потемнела-то она во время варки. Отчего? Оттого, что стерлядь эта другой воды. Первая из Оки, вторая волжская».
— Н-да, — задумчиво сказал я, машинально глотая слюну. — Дела.
— Вот видишь. А ты знаешь, как телят поят?
— Подумаешь, важность. Дадут ему поды — он и пьет.

— Ха-ха-ха! Слушай: «Еще не так важно отпоить теленка, как выбрать его для отпоя, в чем, главное, и заключается секрет троицких телятников. Именно выбирайте для отпоя теленка на низких, а не на высоких бабках, смотрите, чтобы у него были белые белки и губы изнутри, когда их подвернете. Теленок, выбранный для отпоя, не должен делать большого движения, для чего его ставят в тесное стойло, где бы он мог только повернуться, лечь и встать, но отнюдь не скакать и играть. Подстилки не должно класться никакой: одна соломина, которую теленок будет жевать, может испортить все дело. В стойле должно быть чисто, для чего пол делается покатым, с дырьями, чистым. Ежели в молоко будет подлита хоть капля воды или подбавлена мука — телятина будет непременно красна и груба. Менее как в четыре-пять недель теленка отпоить нельзя. Но поят, очень хороших, по три и даже четыре месяца. Конечно, таким телятам молока от одной коровы недостаточно, и поят их от трех, четырех, пяти и более коров».
— Что ты хочешь этим сказать? — угрюмо спросил я.
— Ничего, — отвечал он торжествующе.
— А Мария Григорьевна о тебе сегодня два раза спрашивала. Она сегодня особенно интересная. И понимаешь, на блузке совсем прозрачные рукава. А руки — белые, пухленькие, с ямочками на локтях. Грудь…
— А это: «К масленице зернистую икру подвозят в столицы и даже почти во все города нашего отечества в огромном количестве. К сожалению любителей, хорошая зернистая икра всегда в цене (четыре рубля, четыре с полтиной фунт). Достоинства зернистой икры следующие: малая соль, разбористость, т. е. зерно должно быть целое, не раздавленное, и должно отделяться друг от друга и рассыпаться в дробь. Белужья икра крупнее и беловатее, осетровая мельче и с желтизной, но трудно сказать, которая лучше. Лучшая зернистая икра — багреная, т. е. та, которая вынута из рыбы, сидевшей уже в садках, из потомленной рыбы». Ха-ха, понимаешь, как люди раньше жили? Икру из нетомленной рыбы он не лопал!
— Послушай, замечательная погода. Море тихое, поедем. Сейчас полная луна, с берега доносится музыка, волны тихо шелестят о

борта лодки… Мария Григорьевна смотрит на тебя загадочным, мерцающим взглядом. Стройная, подъемистая ножка шаловливо выглядывает из-под шумящей юбки…
— А это что? «Макароны Монглясс. В приготовленные и вымазанные маслом макароны положить тертый пармезан пополам с швейцарским сыром, филей из кур, нарезанный ломтиками, гусиные печенки, трюфеля и шампиньоны, предварительно обжарив их в масле. Потом прибавить ложку белого соуса, размешать, подавать при консоме». А, каково!
— Не спорю, — вздохнул я, — очень вкусная вещь. Да, кстати о Марии Григорьевне. За ней последнее время усиленно прихлестывает Пузыренко… Если ты не поедешь, он тоже увяжется в лодку…
— Меня не это удивляет, — рассеянно возразил приятель, — меня удивляет «гарнир Массена». Полюбуйся-ка. «Снять с дроздов филей. Подрезать верхнюю плеву, посолить, изжарить. Очистить свежие каштаны и обжарить немного в сливочном масле, налить бульон, сварить до мягкости; приготовить из двух яиц лапшу, сварить в соленом кипятке, откинуть на решето. Когда все будет готово, сложить лапшу на растопленное масло в кастрюле, размешать, выложить на блюдо, сверх лапши уложить филей, а середину наполнить сваренными каштанами».
— Ей-богу, — умоляюще простонал я, — я дроздов не люблю. Другое дело перепелки… И Мария Григорьевна их очень любит. Знаешь, как она ест своими беленькими зубками…
— Перепелки, говоришь? Изволь. «Гарнир Шомель. Снять филей с шести перепелок, подрезав верхнюю кожицу, сложить на вымазанную маслом глубокую сковороду и обжарить. Выпустить в кастрюлю десять желтков, развести выкипяченным соком из перепелов, посолить, вскипятить, процедить, разлить в намазанные маслом формочки и сварить на пару. Нашинковать овальные гренки фаршем из дичи номер семнадцатый…»
— Постой, постой, а как делается номер семнадцатый?
— Сейчас посмотрим.
Было два часа ночи.
Луна, освещавшая где-то на тихом взморье Марию Григорьевну и Пузыренко, заглядывала к нам в окно.

Так как мой приятель устал читать, то заменил его я.
Наклонившись над книгой, читал я внятно и со вкусом:
— «Артишоки, фаршированные другим манером. Приготовить артишоки, обдать их кипятком, а потом выбрать на салфетку. Приготовить фарш номер двадцать седьмой, прибавить шампиньонов, рубленых трюфелей, рубленой зелени, раковых шеек…»
Смаковали до утра.
Что ни говори, а бедному русскому в Константинополе удается иногда пировать по-царски.

[1] Венизелос — греческий государственный деятель.
[2] Гастон Леру — французский романист. (Прим. ред.)

Аверченко Аркадий Тимофеевич. Рассказы. Сост. П.Горелов. — М.: Молодая гвардия, 1990. Hekaýalar